

## असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3 —उप-खण्ड (i) PART II—Section 3—Sub-section (i)

### प्राधिकार से प्रकाशित PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 183 ]

नई दिल्ली, बुधवार, मार्च 29, 2000/चैत्र 9, 1922 NEW DELHI, WEDNESDAY, MARCH 29, 2000/CHAITRA 9, 1922

No. 183]

#### उपभोक्ता मामले और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय

( शर्करा और खाद्य तेल विभाग )

#### आदेश

नई दिल्ली, 29 मार्च, 2000

सा.का.नि 268( अ ). — केन्द्रीय सरकार, आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, वनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) आदेश, 1998 का संशोधन करने के लिए निम्नलिखित आदेश करती है, अर्थात् :—

- 1. (1) इस आदेश का संक्षिप्त नाम वनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) (संशोधन) आदेश, 2000 है।
  - (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- 2. वनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) आदेश, 1998 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त आदेश कहा गया है) के खंड 2 में,—
  - (i) उपखंड (छ) के पश्चात् निम्नलिखित उपखंड अन्त:स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--
    - (छक) ''मिश्रित फेट स्प्रेड और वनस्पति फेट स्प्रेड'' से निम्नलिखित रूप में पानी के साथ खाद्य तेलों और वसाओं का समिश्रण अभिष्रेत है :

मिश्रित फेट स्प्रेड से दुग्ध वसा का एक या अधिक हाइड्रोजनीकृत, अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत वनस्पति तेलों या अन्तः एस्टरणित वसा का समिश्रण अभिप्रेत है।

वनस्पति वसा स्प्रेड से हाइड्रोजनीकृत, अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत वनस्पति तेलों या अन्त: एस्टरणित वसा में से किन्हीं दो या अधिक का मिश्रण अभिप्रेत है।

- (ii) उपखंड (झ) के पश्चात् निम्नलिखित उपखंड अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--
- ''(झक) ''परिष्कृत वनस्पित तेल'' से कोई ऐसा वनस्पित तेल अभिष्रेत हैं जिसे क्षार से विअम्लीकृत सामग्रियों वाले वनस्पित तेल के निष्मोडण द्वारा और/या अनुज्ञप्त खाद्य श्लेणी विलायकों का उपयोग करके भौतिक परिष्करण और/या मिसेला परिष्करण द्वारा प्राप्त किया जाता है और उसके पश्चात् उसे किन्हीं रासायनिक कर्मकों का उपयोग किए बिना अवशोषक मृदा और/या सिक्रियित कार्बन से विरंजित और वाष्प से गंध मुक्त किया जाता है।

7.

- 3. उक्त आदेश में खंड 2 के पश्चात् निम्नलिखित खंड अन्त:स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--
- "2क. विक्रय इत्यादि का प्रतिषेध—कोई व्यक्ति ऐसे किसी वनस्पति बेकरी मोई, मॉजिरन सिम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल, मिश्रित फेट स्प्रेड, वनस्पति फेट स्प्रेड और परिष्कृत वनस्पति तेलों का, जो अनुसूची 9 में यथा विनिर्दिष्ट रीति में चिन्हित और लेबल लगे हुए आद्यान में पैक नहीं है, किसी अन्य व्यक्ति को विक्रय या विक्रय के लिए प्रदर्शन या वितरण या विक्रय के लिए प्रस्ताव या प्रेषण या प्रदाय नहीं करेगा।"
- 4. उक्त आदेश के खंड 6 के उपखंड (i) में ''अनुसूची 5 में और सिम्मश्रित खाद्य वनस्पित तेल के लिए अनुसूची 6 में '' शब्दों के स्थान पर ''अनुसूची 5 में, सिम्मिश्रत खाद्य वनस्पित तेल के लिए अनुसूची 6 में, मिश्रित फेट स्प्रेड तथा वनस्पित फेट स्प्रेड के लिए अनुसूची 7 में और परिष्कृत वनस्पित तेल के लिए अनुसूची 8 में '' शब्द रखे जाएंगे।
  - (iii) उक्त आदेश में अनुसूची 6 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अनुसूचियां और प्रविष्टियां जोड़ी जाएगी, अर्थात् :—

## ''अनुसूची-7 [(खंड 2क और 6(1) देखें)]

मिश्रित फेट स्प्रेड और वनस्पति फेट स्प्रेड

मिश्रित फेट स्प्रेड और वनस्पति फेट स्प्रेड क्वालिटी और अन्य अपेक्षाओं के निम्नलिखित मानकों को पूरा करेंगे :--

- (1) उत्पाद में भार के आधार पर 40 प्रतिशत से कम और भार के आधार पर 80 प्रतिशत से अधिक वसा नहीं होगा।
- (2) उत्पाद में आदता भार के आधार पर 56 प्रतिशत से अधिक और 16 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
- (3) यदि उत्पाद में होइड्रोजनीकृत और∕या अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत वनस्पित तेलों का मिश्रण है तो मिश्रण में केवल ऐसे परिष्कृत वनस्पित तेल होंगे जो इस आदेश की अनुसूची 8 में विनिर्दिष्ट वनस्पित तेलों से परिष्करण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त िकए जाते हैं।
- (4) ऊपर उपखंड (3) के अधीन विनिर्दिष्ट परिष्कृत वनस्पति तेल, इस आदेश से उपाबद्ध अनुसूची 8 के अधीन या विलायक निष्कर्षित तेल, तेल रहित भोजन और खाद्य आटा (नियंत्रण आदेश, 1967 की तीसरी अनुसूची के भाग 1 के अधीन तेलों के लिए विनिर्दिष्ट क्वालिटी के अपने-अपने मानकों के अनुरूप होंगे)।
- (5) उत्पाद के विनिर्माण में ऊपर उपखंड (3) के अधीन विनिर्दिष्ट से भिन्न किसी वनस्पति तेल या पशु वसा या खनिज तेल या मोम-युक्त का प्रयोग नहीं किया जाएगा और न ही ये अन्यथा रूप में उसमें उपस्थित होंगे।
- (6) उत्पाद में खाद्य अपिमश्रण निवारण नियम, 1955 के नियम 60 में विनिर्दिष्ट एक या अधिक पायसीकारक या स्थिरीकारक हो सकेंगे।
- (7) उत्पाद में सामान्य खाद्य नमक भार के आधार पर 2 प्रतिशत से अनिधक जलीय रूप, दुग्ध ठोस, जो वसा नहीं हैं हो सकगा। उत्पाद के स्प्रेटा वसा के 0.02 प्रतिशत से अनिधक ब्यूटीयिलत हाइड्रोक्सीएनिसोल (बी एच ए) या टर्टियरों ब्यूटिल हाइड्रोक्विनाइल (टी बी एच क्यू) प्रति आक्सीकारक के रूप में अनुज्ञात वर्ग 2 पिरक्षिक जैसे सोबिंक अम्ल जिसमें इसके सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम लवण (सोबिंक अम्ल और बेन्जोइक अम्ल के रूप में संगणित) भी सिम्मिलित है, अकेले या संयोजन में भार के आधार पर प्रति दस लाख में 1000 भाग से अनिधक, और प्रच्छादक कारक भी हो सकेंगे।
- (8) उत्पाद में आन्नाटो और/या कैरोटीन रंजक पदार्थ के रूप में हो सकेंगे। इसमें सुरूचिकारक के रूप में डायएसीटायल भी प्रति दस लाख में 4.0 भाग तक की अधिकतम सीमा तक हो सकेगा। उत्पाद में 100 भाग प्रति दस लाख से कम और 150 भाग प्रति दस लाख से अधिक स्टार्च नहीं होगा; परन्तु यह और कि उत्पाद केवल 500 ग्राम से अनिधक के सीलबंद पैकेजों में विक्रय किया जाएगा।
- (9) उत्पाद देखने में साफ, विकृत गंधिता से मुक्त और स्वाद तथा गंध में सुरूचिपूर्ण होगा।
- (10) वह परिसर, जहां उत्पाद की उठाई-धराई/विनिर्माण किया जाता है, खाद्य तेल पैकेजिंग (विनियमन) आदेश, 1998 की अनुसूची-[V] में विनिर्दिष्ट स्वच्छता की अपेक्षाओं को पूरा करेगा।
- (11) उत्पाद क्वालिटी के निम्नलिखित मानकों को भी पूरा करेगा, अर्थात् :--
  - (i) निष्कर्पित वसा का गलनांक 37° से. से अनिधक (केपिलरी स्लिप विधि द्वारा)
  - (ii) निष्कर्पित् वसा की आसाबुनीकरणीय

#### सामग्री

(क) मिश्रित फेट स्प्रेड के मामले में

(ख) वनस्पति फेट स्प्रेड के मामले में

(iii) निष्कर्षित वसा के मुक्त वसीय अम्ल (ओलेइक अम्ल के रूप में)

(iv) बेडोइन परीक्षण

(v) कुत्रिम विटामिन''ए''

भार के आधार पर 1 प्रतिशत से अनिधक

भार के आधार पर 1.5 प्रतिशत से अनिधक

भार के आधार पर 0.25 प्रतिशत से अनिधक

2.5 लाल इकाइओं से कम नहीं

पैकिंग के समय 25.0 अन्तर्राष्ट्रीय इकाइयाँ प्रति ग्राम से कम नहीं और यह, जब इस एंटीमनी ट्रायक्लोराईड (कार प्राइस) अभिकर्मक द्वारा परीक्षित किया जाए, सकारात्मक परीक्षण दर्शाएगा।

# अनुसूची-8 [खंड 2क और 6 (1) (देखें) ]

- (1)परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित वनस्पति तेलों में से किसी एक से अभिप्राप्त किया जाएगा :--
- (i) नारियल
- (ii) बिनौला
- (iii) मूंगफली
- (vi) ताड बीज
- (v) करडी
- (vi) तिल
- (vii) सोयाबीन
- (viii) सूरजमुखी
- (ix) सरसों तेल

परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा :--

तेल स्वच्छ और विकृतगंधित, अपिमश्रणों, अवसाद, निलंबित तथा अन्य बाहरी पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों तथा सुगंधित पदार्थों और खनिज तेलों से मुक्त होगा।

तेल निम्नलिखित सारणी में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा :--

परिष्कृत वनस्पति तेल	40° सें॰ पर ब्यूटाइरो रिफ्रेक्टोमीटर की रीडिंग	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान	अम्लमान अधिकतम	भार के आधार पर असाबुनीकरण पदार्थ (अधिव	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7

THE GAZETTE OF INDIA: EXTRAORDINARY [Part II—Sec. 3(i)]								
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)		
नारि <b>यल</b>	34. <b>0-35</b> .5	250 (न्यूनतम)	7.5-10.0	6.0	1.0	पालेंस्कीमान 13.0 (न्यूनतम)		
बिनौला	<b>55.6</b> -57.1	190-198	85-99	6,0	1.0	बेलियर परीक्षण (अविलता ताप एसिट्कि अम्ल विधि) 19.0° सें॰ से 21.0°		
ताडंबीज	61.0-65.0	188-193	110-135	6.0	1.0	यथोक्त—39° से० से 41° सें०		
					से॰			
करडी	62.4-64.7	186-196	135-148	6.0	1.0	यथो <del>क्त</del> 25° से से 29° से०		
तिल	58.0-61.0	188-193	103-120	6.0	1,5	यथो <del>क्त</del> 16° से० से अधिक नहीं		
सोया <b>बी</b> न	58.5-68.0	189-195	120-141	2.5	1.5	यथो <b>क्त</b> 22 <sup>°</sup> से० से अधिक नहीं		
सूरजमुखी	57.1-65.0	181-194	100-145	6.0	1.5	फासफोरस 0.02% से अधिक नहीं		
सरसों तेल	58.0-60.5	168-177	96-112	6.0	1.2	बेलियुर परीक्षण		
						( अविलता ताप-एसिटिक अम्ल विधि ) ( 23.0° से० से 27.5° से० अर्जितमोन तेल के लिए		
						परीक्षण—नकारात्मक हाइड्रोसायनिक अम्ल के लिए परीक्षण नकारात्मक		

<sup>4.</sup> वनस्पित, मार्जरिन, बेकरी मोई, सिम्मिश्रित खाद्य वनस्पित तेल, मिश्रित फैट स्प्रेड और परिष्कृत वनस्पित तेल, बाट और माप मानक (पैक की गई वस्तुएं) नियम, 1977 और खाद्य अपिमश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) तथा उसके अधीन बनाए गए नियमों के उपबंधों के अनुसार पैक किए जाएंगे।''

[फा॰ सं॰ 2-बी पी (1)/97] रजनी राजदान, संयुक्त सचिव

टिप्पण : मूल आदेश भारत के राजपत्र में सा० का० नि० सं० ७४१(अ) तारीख 16 दिसम्बर, 1998 द्वारा प्रकाशित किए गए थे।

\*

#### MINISTRY OF CONSUMER AFFAIRS AND PUBLIC DISTRIBUTION

#### (Department of Sugar and Edible Oils)

#### **ORDER**

New Delhi, the 29th March, 2000

G.S.R. 268(E).—In exercise of the powers conferred by section 3 of the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955), the Central Government hereby makes the following Order to amend the Vegetable Oil Products (Regulation) Order, 1998, namely:—

- 1. (1) This Order may be called the Vegetable Oil Products (Regulation) (Amendment) Order, 2000.
  - (2) It shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette.
- 2. In the Vegetable Oil Products (Regulation) Order, 1998 (herein after referred to as the said Order, in clause 2,-
  - (i) after sub-clause (g), the following sub-clause shall be inserted, namely:-
    - '(ga) " mixed fat spread and vegetable fat spread" means emulsion of edible oils and fats excluding animal body fats, with water as under:

mixed fat spread means a mixture of milk fat with any one or more of hydrogenated, unhydrogenated refined vegetable oils or interesterified fat.

vegetable fat spread means a mixture of any two or more of hydrogenated, unhydrogenated refined vegetable oils or interesterified fat,";

- (ii) after sub-clause (i), the following sub-clause shall be inserted, namely:-
- (ii) '(ia) "refined vegetable oil" means any vegetable oil which is obtained by expression of vegetable oil bearing materials, deacidified with alkali and /or by physical refining and/ or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with adsorbent earth and /or activated carbon and deodorised with steam without using any chemical agents;"
- 3. In the said Order, after clause 2, the following clause shall be inserted, namely:-

المحسو

- "2A. Prohibition as to sale, etc.- No person shall sell or expose for sale, or distribute, or offer for sale, or despatch, or deliver to any person for the purpose of sale any vanaspati, bakery shortening, margarin, blended edible vegetable oils, mixed fat spread, vegetable fat spread and refined vegetable oils which is not packed in a container marked and labelled in the manner as specified in Schedule IX".
- 4. In the said Order, in clause 6, in sub-clause 1, for the words and letters "and in Schedule VI for Blended edible vegetable oil", the words and letters " in Schedule-VI for Blended edible vegetable oil, Schedule VII for mixed fat spread and vegetable fat spread, and Schedule VIII for refined vegetable oils" shall be inserted.
  - (iii) 5. In the said Order, after Schedule VI and the entries relating thereto, the following Schedules and entries shall be added, namely:-.

## "SCHEDULE VII [ see clauses 2A and 6 (1)]

## MIXED FAT SPREAD AND VEGETABLE FAT SPREAD

Mixed Fat Spread and Vegetable Fat Spread shall conform to the following standards of quality and other requirements-

- (1) The product shall contain not less than 40 percent by weight and not more than 80 percent by weight of fat.
- (2) Moisture content of the product shall be not more than 56 percent and not less than 16 percent by weight.
- (3) When the product contains a mixture of hydrogenated and /or unhydrogenated refined vegetable oils, only such refined vegetable oils, obtained by the process of refining from the vegetable oils specified in Schedule-VIII to this Order may be present in the mixture.
- (4) The refined vegetable oils specified under sub-clause (3) above shall conform to the standards of quality specified for the respective oils under Schedule VIII appended to this Order or under Part 1 of the Third Schedule to the Solvent Extracted Oils, Deoiled Meal and Edible Flour (Control) Order, 1967.

- (5) No vegetable oil other than those specified under sub-clause (3) above or animal body fat or mineral oil or added wax shall be used in the manufacture of the product or shall otherwise be present therein.
- (6) The product may contain one or more emulsifying or stabilising agents specified in rule 60 of the Prevention of Food Adulteration ules, 1955.
- (7) The product may contain edible common salt not exceeding 2 percent by weight aquous phase; milk solids not fat. Butylated Hydroxyanisole (BHA) or Tertiary Butyl Hydroquinone (TBHQ) as antioxidants not exceeding 0.02 percent of the separated fat of the product; permitted class II perservatives namely sorbic acid including its sodium, potassium and calcium salts (calculated as sorbic acid or benzoic acid) singly or in combination not exceeding 1000 parts per million by weight; and sequestering agents.
- (8) The product may contain annatto and/or carotene as colouring matter. It may also contain diacetyl as flavouring agent upto a maximum limit of 4.0 parts per million. The product may contain starch not less than 100 parts per million and not more than 150 parts per million; provided further than the product shall only be sold in the sealed packages weighing not more than 500 grams.
- (9) The product shall be clean in appearance, free from rancidity and pleasant to taste and smell.
- (10) The premises in which the product is being handled/manufactured shall conform to the sanitary requirements and standards as specified in the Schedule-IV to Edible Oils Packaging (Regulation) Order, 1998.
- (11) The product shall also conform to the following standards of quality, namely:
  (i) Melting point of extracted fat Not more than 37°C
  - (i) Melting point of extracted fat (by capillary slip method)
  - (ii) Unsaponifiable matter of extracted fat

(a) In the case of Mixed Fat Spread	Not more than 1 percent by weight.
(b) In the case of Vegetable Fat Spread	Not more than 1.5 percent by weight

(iii) Free fatty acids (as oleic weight.

Not more than 0.25 percent by

acid) of extracted fat.

(iv) Badouin Test

Not less than 2.5 red units.

(v) Synthetic Vitamin 'A' Not less than 25.0 international units per gram at the time of packing and show a positive test when tested by Antimony Trichloride (Carr-Price) reagent.

## **SCHEDULE VIII**

## [see clause 2A and 6(1)]

- (1) The refined vegetable oil shall be obtained from one of the following vegetable oils:-
  - (i) Coconut
  - (ii) Cottonseed
  - (iii) Groundnut
  - (iv) Nigerseed
  - (v) Safflower
  - (vi) Sesame
  - (vii) Soyabean
  - (viii) Sunflower
  - (ix) Mustard Oil

The refined vegetable oil shall comply with the following requirements:-

The oils shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances and mineral oil.

The oils shall also comply with the requirements specified against each in the following table:-

Refined	Dusta ima	Saponifica	Iodine	Acid	Unsaponif	Additional
1	Butyro- refracto	tion value	value	value	iable	requirements
Vegetable	1	don value	value	1	1	redmienre
Oil	meter	ļ		Max.	matter	
}	reading	}			percent by	
1	at 40°				weight	
	C			ļ	( <u>Max.</u> )	
Cocunut	34.0-	250( <u>Min</u> )	7.5-	6.0	1.0	Polenske value
	35.5		10.0			13.0 <u>Min.</u>
Cottonseed	55.6-	190-198	85-99	6.0	1.0	Bellier test
	57.1					(Turbidity
			{			temperature -
			]			Acetic acid
[			1		1	method) 19.0°C
	}					to 21.0°C
Nigerseed	61.0-	188-193	110-	6.0	1.0	-do- 39° C to
111801200	65.0	100 170	135	0.0	1.0	41° C
Safflower	62.4-	186-196	135-	6.0	1.0	
Sattiowei	64.7	160-190	J	0.0	1.0	
		100 100	148	-		29° C
Sesame	58.0-	188-193	103-	6.0	1.5	-do- Not more
	61.0		120			than 16° C
Soyabean	58.5-	189-195	120-	2.5	1.5	-do Not more
	68.0		141	1		than 22° C
Sunflower	57.1-	181-194	100-	6.0	1.5	Phosphorus -
	65.0		145	İ		Not more than
					,	0.02%
Mustard	58.0-	168-177	96-	6.0	1.2.	Bellier Test
Oil	60.5		112			(Turbidity
						temperature-
						Acetic acid
						method) 23.0° C
		į				to 27.5° C.
		Ì			1	Test for
		İ				Argemone oil-
		ļ				Negative
		Ì				Test for
		ļ				Hydrocyanic
į		}			1	acid -
				L	<u> </u>	Nagative.

J. 4 --

3

# SCHEDULE - IX [see clause 2A]

Requirements to be compiled with in regard to packing, marking and labeling of the container containing any vanaspati, margarin, bakery shortening, blended edible vegetable oils, mixed fat spread and vegetable fat spread and refined vegetable oils.

- 1. Every container in which vanaspati, margarine, bakery shortening blended edible vegetable oils, mixed fat spread and fat spread and refined vegetable oil is packed shall bear the following particulars in English or Hindi in Devanagari script:
  - (a) the name, trade name (if any);
  - (b) name and address of the producer;
  - (c) the name/description of the contents; free from argemone oil;
  - (d) the net mass/volume of the contents;
  - (e) the batch number, month and year of manufacture; and
  - (f) registration number.

Provided that nothing contained in this para, shall prevent the use of any other language in addition to the language required under this para.

- 2. The type size of the matter and numericals shall be specified under the provisions of the Standards of Weights and Measures (Packaged Commodities) Rules, 1977.
- 3. The label shall not contain any statement or claim which is false or misleading in respect of any vanaspati, margarine, bakery shortening, blended edible vegetable oils, mixed fat spread, fat spread and refined vegetable oils

contained in the package or concerning the quantity or quality or the nutritional value of the vanaspati, margarine, bakery shortening, blended edible vegetable oil mixed fat spread, fat spread and refined vegetable oils.

4. Vanaspati, margarine, bakery shortening, blended edible vegetable oils, mixed fat spread, fat spread and refined vegetable oils shall be packed in conformity with the provisions of the Standards of Weights and Measures (Packaged Commodities) Rules, 1977 and the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) and the rules made thereunder."

[F. No. 2-VP(1)/97]

RAJNI RAZDAN, Jt. Secy.

Note:—The Principal Order was published in the Gazette of India vide number GSR 741(E) dated, the 16th December, 1998.